



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 20.03. - 24.03.2017 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium Münster

| | DGE-Menü | | Menü A | | Menü B | | Menü C |
|------------|---|---|--|---|--|---|--|
| Montag | Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn} Schweineschnitzel ^{E,G1,M} mit Zigeunersoße ^{B,G1} Röstiecken Beerenquark ^M |  | | | Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn} Spinat-Ricotta-Tortellini ^{E,G1,M} mit Tomatensoße ^{G1} Beerenquark ^M |  | 1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,8,G1,M,Sn} Beerenquark ^M |
| Dienstag | Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn} Wokgemüse ^{G1} mit süß-saurer Soße ^B Nurreis Aprikosen- joghurtspeise ^M |  | Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn} Blumenkohl und Möhrenwürfel in holländischer Rahmsoße ^{G1,M} mit Geflügelschinkenstreifen ^{3,5,7} Reis Aprikosen- joghurtspeise ^M |  | | | 1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,8,G1,M,Sn} Aprikosen- joghurtspeise ^M |
| Mittwoch | Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn} Pizza „Margherita“ ^{4,2,G1,M} Tessiner Apfelspeise ^{5,8,M} |  | Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn} Pizza „Geflügelsalami“ ^{4,2,3,5,7,G1,M} Tessiner Apfelspeise ^{5,8,M} |  | | | 1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,8,G1,M,Sn} Tessiner Apfelspeise ^{5,8,M} |
| Donnerstag | Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn} Seelachsfilet ^{E,G1,M} (mehliert) mit Remoulade ^{2,8,8,E,F,G1,M,Sn} BIO-Kartoffeln Frischobst ^O |  | | | Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn} Cannelloni ^{E,G1,M} mit Spinat-Ricotta-Füllung ^M in Tomatensoße ^{G1} mit Käse ^{2,M} Frischobst ^O |  | 1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,8,G1,M,Sn} Frischobst ^O |
| Freitag | Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn} Balkangemüse ^O (Erbsen, Möhren, Paprika, Bohnen, Mais) Schweinebraten mit Kräuterkruste ^{B,G1,Sn} und Bratensoße ^{B,G1,Sn} Bratkartoffeln 1 Berliner ^{E,G1,M} |  | | | Salatauswahl ^{1,2,8,8,G1,M,Sn} Cremiger Grießbrei ^{G1,M} mit Kirschkompott ^S dazu Zimt + Zucker 1 Berliner ^{E,G1,M} |  | 1 Brötchen ^{G1} Salatbuffet ^{2,8,8,G1,M,Sn} 1 Berliner ^{E,G1,M} |

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, 8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch, G = Glutenhaltiges Getreide, G1= Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse, S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw= geschwefelt, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



DGE-zertifizierte
Menülinie

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Änderungen vorbehalten